Skuša Mediteraneo



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Riba:

- **500 g**skuše

Povrce:

- **300 g**krompira
- **200 g**šargarepe
- **200 g**crnog luka
- **100 g**paradajza
- **50 g**suve šljive
- **50 g**maslina

Zacin:

- **10 g**suvog biljnog zacina
- **10 g**peršuna
- **5 g**origana

Ostalo:

- **100 g**pirnca
- **50 g**limuna
- **2 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Propržiti crni luk krupno secen i rendanu šargarepu. Dodati cašu vode i krompir seckan na kockice pa sve zajedno u tiganju 10 minuta. Dodati cašu vode i pirinac pa prokuvati još 10 minuta.

U pripremljem sud za rernu presuti masu iz tiganja dodati masline i seckane suve šljive preko nareati filete ribe i dodati zacine i vašu vode. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni 20 minuta.

Izvaditi sud iz rerne zaliti maslinovim uljem limunom i ukrasiti kriškama limuna i maslinkama.

Savet

Služiti toplo.